

Douceur de Noël : truffes

Pour 30 truffes environ:

300g de chocolat noir (pas plus de 62%) - 100g de beurre - 2 jaunes d'œufs - 7 cl de crème liquide - 100g de sucre glace - rhum ou cognac.

Faites fondre le chocolat au bain marie. Ajoutez le beurre et laissez le fondre tout seul en mélangeant. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez. Incorporez ensuite la crème liquide et le sucre glace. Le mélange doit être parfaitement homogène. Terminez par le rhum ou le cognac. Réservez 2 heures au frais : la pâte doit être bien dure pour pouvoir la manipuler facilement. Versez du cacao dans un petit bol, roulez entre vos mains des petites boules de pâte de la taille d'une noix et roulez-les dans le cacao.

